

Kolac sa medom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 kašika prepunamast nerastopljena**
- **1jaje**
- **3 kašikemeda**
- **8 kašikašecera**
- **1 mala kašicicasode bikarbone**
- **500 gbrašna**
- **5 kašikamlijeka**
- **1 kesicacimeta**

Fil:

- **1 lmljeka**
- **200 ggriza**
- **1 šolja (srednja)šecera**
- **1limun**
- **1margarin**

Glazura:

- **3 redacokolade**

Priprema

Skuvati 1 l mlijeka, 1 šolju šecera, 200 g griza na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Skinuti sa vatre te narendati koru od zamrznutog limuna (može i malo limuna). Ostaviti da se hlađi. Kad se ohladi dodati 1 margarin pa sve skupa umutiti.

Zamijesiti tijesto: 0.5 kg brašna, 1 jaje, 1 kašika prepuna masti nerastopljene, 3 kašike meda, 8 kašika šecera, 1 kašićica sode bikarbune, 5 kašika mlijeka i 1 kesica cimeta. Podijeliti tijesto na 3 dijela. Rasklagijati kore i peci jednu po jednu na 200°C oko 10 minuta (možda i malo manje). Kore je najlakše rasklagijati na izvrnutom velikom plehu na pek papir i tako ih i peci.

Filovati kore, pa ih posuti rendanom cokoladom (ili po želji mljevenim orasima, lješnikom....). Napravljen kolac ostaviti u frižider da prenoci pa ga tek naredni dan sjeci.

Savet

Samo paziti da se kore ne prepeku...